

## Midwest IPA II

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (78.1%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amore preta	30 g	30 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amore preta	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	14.8 %
Whirlpool	Amore preta	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	5 min	14.8 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	14.8 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	13 %
Na zimno	Centenial	100 g	5 dni	1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	300 ml	White Labs
--------------------------------	-----	--------	--------	------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Whorfloc	4 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	NaCl	5 g	Zacieranie	60 min